DISSERTATION

N° 155.

SUR

LE VIN;

THÈSE

Présentée et soutenue à la Faculté de Médecine de Paris, le 25 juillet 1831, pour obtenir le grade de Docteur en médecine;

PAR L.-B. BEAUREPAIRE, de Saint-Denis-d'Anjou,

Département de la Mayenne;

Bachelier ès-lettres de l'Académie d'Angers; Bachelier ès-sciences de l'Académie de Paris.

Nihil vino utilius, eo tamen sobriè utendum.

HORAT., od. 16, lib. 1.

A PARIS,

DE L'IMPRIMERIE DE DIDOT LE JEUNE,

Imprimeur de la Faculté de Médecine, rue des Maçons-Sorbonne, n°. 13.

1831.

FACULTÉ DE MÉDECINE DE PARIS.

Professeurs.

M. ORFILA, Doyen.	Messieurs
Anatomie	CRUVEILHIER.
Physiologie	BÉRARD.
Chimie médicale	ORFILA, *Examinateur.*
Physique médicale	PELLETAN.
Histoire naturelle médicale	RICHARD.
Pharmacologie	DEYEUX.
Hygiène	DES GENETTES.
Pathologie chirurgicale	MARJOLIN. / CLOQUET.
Pathologie médicale	DUMÉRIL. / ANDRAL.
Pathologie et thérapeutique générales	BROUSSAIS, *Examinateur.*
Opérations et appareils	RICHERAND.
Thérapeutique et matière médicale	ALIBERT, *Président.*
Médecine légale	ADELON.
Accouchemens, maladies des femmes en couches et des enfans nouveau-nés	MOREAU.
Clinique médicale	LEROUX. / FOUQUIER. / ..... / CHOMEL, *Suppléant.*
Clinique chirurgicale	BOYER. / DUBOIS, *Examinateur.* / DUPUYTREN. / ROUX.
Clinique d'accouchemens	.....

Professeurs honoraires.

MM. DE JUSSIEU, LALLEMENT.

Agrégés en exercice.

MM.	MM.
Baudelocque.	Dubois.
Bayle, *Suppléant.*	Gerdy.
Blandin.	Gibert.
Bouillaud.	Hatin.
Bouvier.	Lisfranc.
Briquet.	Martin Solon.
Brongniart.	Piorry.
Cottereau.	Rochoux, *Examinateur.*
Dance.	Sandras, *Examinateur.*
Devergie.	Trousseau.
Dubled.	Velpeau.

Par délibération du 9 décembre 1798; l'École a arrêté que les opinions émises dans les dissertations qui lui seront présentées doivent être considérées comme propres à leurs auteurs, qu'elle n'entend leur donner aucune approbation ni improbation.

A MA MÈRE.

Amour et reconnaissance.

A MA SŒUR.

Amitié sincère.

L.-B. BEAUREPAIRE.

DISSERTATION

SUR

LE VIN.

Histoire, extraction et propriétés chimiques du vin.

L'origine du vin se perd dans la nuit des temps; sa découverte est entièrement inconnue : quelques auteurs la font remonter au-delà du déluge. Procope, de Gaza, un des plus savans interprètes de l'Écriture, convient que le vin existait dans le monde avant Noé; mais, selon lui, ce patriarche aurait le premier appris aux hommes à s'en servir. D'autres auteurs disent que la vigne naquit aussitôt après le déluge; le ciel l'eût alors donné à l'homme pour l'aider à supporter sa misère, et lui faire oublier le terrible bouleversement qui venait d'ébranler le globe. Athénée nous apprend qu'Oreste, fils de Deucalion, planta le premier la vigne en Etna. Mais la plupart des historiens s'accordent à regarder Noé comme le premier qui ait fait du vin dans l'Illyrie, Saturne dans la Crète, Bacchus dans l'Inde, Osiris en Égypte, le roi Gérion en Espagne. Les Phéniciens, qui les premiers sillonnèrent les mers avec leurs rames, transportèrent la vigne de l'Asie dans la plupart des îles de l'Archipel, d'où elle se répandit bientôt sur toutes les côtes de la Méditerranée, en Sicile, en

Italie, où elle se multiplia. Quelques siècles après, les Gaulois, en excursion dans l'Italie, goûtèrent de cette liqueur ; ils la trouvèrent si délicieuse, qu'ils résolurent de repasser les Alpes, abandonnèrent le miel de leurs forêts, et vinrent se fixer sur les rives du Pô, où ils s'adonnèrent à la culture de la vigne, qui ne tarda pas à se répandre dans leur ancienne patrie. La vigne est maintenant cultivée dans toutes les contrées tempérées de l'Europe.

Le vin est le produit de la fermentation alcoholique du mout de raisin, fruit de la vigne, *vitis vinifera*, arbrisseau sarmenteux, de la famille des vinifères *Rich.*, de la pentandrie monogynie de *Linnée*. L'art de faire le vin varie dans les divers vignobles. Je ne m'arrêterai pas ici à décrire longuement les procédés propres à extraire cette liqueur ; je passerai légèrement sur ce sujet, qui n'est pas d'ailleurs le but que je me suis proposé d'atteindre. Voici, en deux mots, la manière dont on fait le vin dans l'Anjou, province où la récolte est presque tout entière en vins blancs. Lorsque les raisins sont mûrs, on les cueille : on transporte de suite la vendange dans le pressoir, où elle est foulée par un homme à mesure qu'elle arrive, ou bien, sans la fouler, on la soumet de suite à la pression ; le suc, exprimé de cette manière, est, à sa sortie du pressoir, recueilli dans des tonneaux, où il fermente pendant plusieurs mois, rejette au dehors, par la bonde, une écume d'abord épaisse et boueuse ; il se dégage beaucoup d'acide carbonique. On a soin detenir les tonneaux toujours pleins, afin que le vin puisse rejeter plus facilement au dehors les produits de la fermentation. Enfin l'écume devient moins épaisse et blanchit ; le liquide se clarifie, la fermentation, moins active alors, n'en a pas moins lieu ; mais les matières, au lieu de rester à la surface du liquide se précipitent et constituent la lie. L'extraction des vins rouges est soumise à des règles générales, communes à tous les vignobles, et dont on ne doit pas s'écarter. Ces vins sont le résultat de la fermentation des raisins noirs mûrs et pourvus de leur enveloppe ; cette dernière condition est absolument nécessaire, puisque c'est dans l'enveloppe que réside la matière colorante qui rougit le mout pendant la fermenta-

tion. Pour cela, on dépose les raisins dans des cuves où ils fermentent pendant un certain temps. La fermentation a ordinairement atteint son plus haut degré vers le cinquième jour; on a soin d'agiter la masse avec un fouloire pour la ranimer, jusqu'à ce que l'ébullition étant arrêtée, on recueille la liqueur dans des tonneaux.

On trouve dans le vin de l'eau, de l'alcohol, du mucilage, du tannin, une matière végéto-animale, une matière colorante bleue plus ou moins amère, passant au rouge par son union avec les acides (cette matière ne se trouve que dans les vins rouges), une partie aromatique inconnue à laquelle on a donné le nom de *bouquet*, de l'acide acétique, du tartrate acide de potasse, du tartrate de chaux, de l'hydrochlorate de soude et du sulfate de potasse. Tels sont les principaux composans du vin. La qualité du vin varie suivant le climat, l'exposition, le sol, la culture, surtout la saison de la récolte; elle dépend encore de l'espèce de vigne, du degré de maturité du raisin, de la manière dont il a été cueilli, de celle dont le vin est préparé, de celle dont la fermentation s'opère, et enfin de l'âge du vin.

Les vins peuvent être rangés en cinq classes d'après la prédominance de quelques-uns des principes qui les composent.

1°. *Vins alcoholiques.* L'alcohol, la partie amère, l'extractif dominent. Dans cette classe se rangent les vins de Bourgogne, d'Orléans, d'Anjou, etc. Ces vins stimulent énergiquement nos organes; leur action est intense et rapide. Ceux d'Anjou sont blancs, doux, spiritueux; ils se gardent long-temps, sont bons et nourrissans.

2°. *Vins sucrés et amers.* Ici prédominent le principe mucoso-sucré et le principe amer. Les vins d'Espagne, d'Italie, du Roussillon, appartiennent à cette classe, ainsi que ceux de la plupart des contrées méridionales. Leur saveur est douce, agréable, aromatique; ils sont toniques et nourrissans.

3°. *Vins extracto-tartareux.* Dans ces vins prédominent le tartre et

la matière extractive. A cette classe appartiennent les vins de Bordeaux, de Pontac, de Grave; ces vins ont une saveur astringente, peu agréable; ils acquièrent avec l'âge des qualités favorables: ces vin sont en général indigestes.

4°. *Vins gazo-muqueux.* Ici prédomine l'acide carbonique et une matière sucrée mucilagineuse qui fixe cet acide. Dans cette classe sont les vins de Champagne, d'Arbois, etc.. Ces vins sont diurétiques et peu nourrissans; ils produisent une excitation vive et fugace, ils étanchent la soif.

5°. *Vins tartareux acidules.* Le tartre et l'acide acétique prédominent. Dans cette classe sont compris les vins du Rhin, du Mein, de la Moselle; tous les vins du nord en général.

Le vin donne naissance à des produits utiles, tels que le vinaigre, l'eau-de-vie, et ces produits eux-mêmes fournissent à l'aide de la distillation l'acide acétique pur, l'alcohol qui, modifié par un acide, donne les éthers. Outre le tartrate acide de potasse, le vin uni à des substances médicamenteuses fournit à la médecine des moyens thérapeutiques précieux, tels que les vins antiscorbutiques, le vin de quinquina, de gentiane, d'absynthe, scillitique, etc., tous les vins médicinaux en général. Nous allons maintenant étudier l'action du vin sur notre économie.

Effets physiologiques du vin.

Un vin bon, généreux, pris avec modération, a sur notre organisation la plus heureuse influence. L'estomac, le cerveau, le cœur, ces trois principaux organes que leurs importantes fonctions et les nombreuses sympathies qu'ils réveillent ont fait regarder comme le trépied de la vie, ressentent surtout ses bons effets auxquels l'économie tout entière ne tarde pas à être soumise. Nous considérerons donc l'action du vin sur ces trois organes et les modifications qu'en éprouvent les fonctions dont ils sont les agens principaux.

Action du vin sur l'estomac. Stimulant le plus naturel et le plus avantageux de l'appareil digestif, excitant le plus favorable aux propriétés vitales de cet appareil, le vin facilite la digestion et active la plupart des sécrétions. A son passage dans la bouche et le pharynx, il produit un sentiment agréable, une légère excitation de la sensibilité organique de ces parties ; les fluides folliculaires et perspiratoires sont augmentés ; les glandes salivaires, excitées par sa présence, sécrètent une salive plus abondante ; les mucosités affluent, et le premier phénomène produit est l'extinction de la soif. Arrivé dans l'estomac, le vin fait ressentir une douce chaleur intérieure, il diminue et apaise la faim quand elle existe. Les membranes de l'estomac, soumises à son action, sont aussitôt excitées, la membrane muqueuse directement et la membrane musculeuse par contiguité. Mais tel est le rapport de leurs fonctions, que l'une de ces deux membranes ne peut être affectée sans que l'autre le soit plus ou moins ; de propriétés différentes, elles ont aussi des effets différens sous l'influence de la même action. Dans la membrane muqueuse, la contractilité organique insensible est excitée ; dans la membrane musculeuse, c'est la contractilité organique sensible. Cette action sur la membrane musculeuse concourt aussi à la digestion, en facilitant et activant le travail ; portée à un trop haut degré, elle peut déterminer le vomissement, parce qu'alors il y a exaltation de la sensibilité de la membrane ; et celle-ci, déjà trop distendue par la trop grande quantité du liquide excitant, réagit avec violence, comme on l'observe dans l'ivresse. L'estomac, doucement excité, réagit sympathiquement sur tous les autres organes. Le foie, le pancréas, ressentent bientôt cette influence sympathique ; les fluides biliaires et pancréatiques sont séparés en plus grande quantité et concourent plus énergiquement à la transformation nutritive des alimens ; la digestion est devenue plus facile, plus prompte et plus complète ; les larmes, les urines sont plus abondantes ; la transpiration insensible est augmentée.

L'action du vin sur le canal intestinal a des effets moins appréciables que sur l'estomac, mais il n'en excite pas moins la contracti-

lité organique des intestins ; il accélère les derniers actes de la nutrition , son action d'ailleurs est assez démontrée par ses bons effets pathologiques sur ces parties. L'action du vin sur les organes de la digestion varie toutefois suivant l'espèce de vin et suivant les individus.

Action du vin sur le cœur. L'appareil circulatoire ne tarde pas à sentir l'action du vin : bientôt, sous l'influence sympathique de l'organe de la digestion, il offre les effets de cette action ; le pouls est fort, plein, fréquent; le sang afflue jusque dans les plus petits vaisseaux capillaires, ce qu'indiquent la rougeur de la peau et surtout la coloration de la face; les conjonctives sont injectées, les yeux sont brillans et humides, la respiration est accélérée. Les effets du vin sur la circulation se rattachent non-seulement à l'action sympathique de l'estomac; ils tiennent aussi à la présence et au transport des molécules de cette liqueur dans la masse du sang, et leur action nutritive se fait sentir encore lors même que l'estomac n'est plus sous leur influence directe.

Action du vin sur le cerveau. Le vin étend rapidement son action à l'appareil cérébral ; c'est même sur cet appareil que ses effets rendent surtout son influence manifeste. Le cerveau est le premier et vivement affecté ; les organes locomoteurs sous sa dépendance ont plus d'aptitude aux mouvemens : ils semblent avoir acquis de nouvelles forces, une nouvelle vigueur ; la vue, l'ouïe et les autres sens ont plus de finesse; toutes les fonctions s'exercent avec aisance. Les sensations les plus agréables se multiplient; on éprouve un bien-être général qui porte à tous les sentimens doux et affectueux qui font le bonheur de la vie et le charme de la société. Le vin est l'âme du plaisir et de l'allégresse; par l'habitude des impressions heureuses qu'il fait naître, il développe les inclinations bienveillantes, la gaîté, la cordialité, la confiance, la franchise; il fait oublier les soucis et les peines, console le malheureux, lui rend l'espérance. A

mesure que les effets du vin se développent, l'homme triste s'égaie, sa pensée s'anime; le taciturne babille, le misanthrope devient sociable, l'avare ressent des élans généreux; le soldat, plus redoutable, ne pense plus aux fatigues de la guerre; il ne voit plus la mort, le vin lui donne de l'audace et de l'intrépidité. Le vin excite à l'amour:

Vina parant animum veneri.

Ovid., *de Arte amandi*, lib. 1.

Dans les pays vignobles, les hommes sont en général plus gais, plus spirituels et plus sociables; ils ont des manières plus ouvertes, plus prevenantes; leurs querelles sont caractérisées par une violence prompte, mais passagère; leur vengeance n'a rien de noir, leur ressentiment rien de profond. Pour une querelle passagère qu'il cause, le vin forme cent attachemens durables. Les buveurs ont en général de la cordialité, de la franchise; ils sont presque tous bons, braves et honnêtes gens. Le vieillard, rajeûni, doit au vin son enjouement et la vigueur de son esprit, qu'il a conservée tout entière.

Le vin a été regardé, par les anciens, comme propre à fortifier l'entendement et à donner du génie:

Vinum facit ingenium, dat animos.

Ovide.

Cependant Démosthènes, que Longin comparait à la foudre ou à une tempête, ne buvait que de l'eau; *Locke*, *Haller*, n'ont jamais bu que de l'eau; César, dit-on, ne buvait que de l'eau. S'il ne donne pas le génie, le vin favorise du moins le développement des facultés intellectuelles. Les Grecs perdirent leurs brillantes facultés et la Grèce cessa d'être la patrie des beaux-arts quand les Turcs eurent fait arracher les vignes de ce pays. Le vin échauffe l'enthousiasme poétique, électrise l'imagination: Eschile, dit Plutarque, ne chaussait le cothurne que quand il était échauffé par le vin; Lamprias ne montrait jamais plus de génie que lorsqu'il avait bu:

Fecundi Calices quem non fecêre disertum!

Horat., lib. 1, epist. 5.

Homère chantait les Dieux, les héros, les combats, le verre à la main, inspiré par ce doux nectar, qu'il ne méprisait pas, nous dit Horace :

Laudibus arguitur vini, vinosus Homerus.
HORAT., Epist. 19, lib. 1.

Horace lui-même, dont la plume joviale trace en mille endroits l'éloge des dons de Bacchus; l'aimable gaîté dont ses écrits pétillent, prouve bien qu'il ne puisait pas non plus aux sources d'Hippocrène :

Nulla placere diù nec vivere carmina possunt
Quæ scribuntur aquæ potoribus.....
HORAT., Epist. 19, lib. 1.

Effets pathologiques du vin.

Nous venons de voir les heureux effets d'un usage modéré du vin sur notre organisation; que de charmes n'ajoute-t-il pas à la vie, dont il fait gaîment supporter les fatigues et les peines! Véritable Léthé, l'homme peut noyer dans ses flots les souvenirs les plus cuisans; heureux si, plus sage, il ne rendait pas, par l'abus, sa coupe empoisonnée! mais l'excès se trouve toujours à côté du plaisir. Les excellens effets du vin sont bien compensés par les maux qui résultent de son abus : il devient alors un poison lent, qui détruit agréablement la santé. Nous considérerons ici le vin comme cause de maladie et comme moyen thérapeutique.

Vin considéré comme cause de maladie. L'effet le plus commun qui résulte de l'abus du vin est l'ivresse. On regarde comme premier degré de l'ivresse l'excitation passagère du cerveau, qu'on a nommée *état de gaîté;* c'est alors qu'on est sous l'influence des impressions heureuses dont nous venons de voir les effets. Cet état ne peut pas être regardé comme maladif; toutefois il est le passage à la maladie, et poussé trop loin il constitue l'ivresse proprement dite. Le corps est alors couvert d'une pâleur universelle; les joues sont caves, pendantes; les yeux abat-

tus, sombres, enfoncés; l'haleine vineuse; quelquefois absorbé dans un sommeil profond, l'ivrogne est dans l'inquiétude, l'agitation et le malaise. C'est surtout chez l'ivrogne de profession que s'observent les funestes effets de l'intempérance : sa figure est rouge, vultueuse, bourgeonnée; ses yeux sont injectés, fixes, hagards; il est d'une loquacité exubérante; quelquefois il offre du délire et même un état convulsif; ses membres sont tremblans, vacillans, ils ont peine à soutenir le poids de son corps; il tombe souvent et roule sur le sol; anéantissement des plus précieuses facultés intellectuelles, la mémoire et l'imagination; énervation profonde; oubli de tous les sentimens affectueux qui lient l'homme à ses amis, à ses proches : ainsi Clytus et Parmenion furent victimes de cet excès, qui fit d'Alexandre un assassin; penchant irrésistible à toutes les débauches monstrueuses qui ne flattent les sens qu'en outrageant la nature : ainsi Néron, héros de débauche, remplit Rome de meurtres et d'assassinats. L'homme ainsi dégradé n'est plus maître de lui-même; il ne lui est pas plus facile de garder un secret que de retenir la liqueur dont il regorge; il ne connaît plus ni bienséance, ni pudeur, se livre à toutes sortes d'excès, se plonge de plus en plus dans la crapule la plus avilissante, et devient un objet de mépris pour la société.

L'ivrognerie produit toujours un état de débilité extrême sur toute l'économie : elle entraîne l'inertie des solides, la dépravation des humeurs, détermine un grand nombre de maladies asthéniques incurables qui abrégent la vie. Les forces digestives sont anéanties; l'estomac fatigué, émoussé, remplit ses fonctions d'une manière languissante; l'appétit est presque nul, car les ivrognes mangent peu, et la nutrition ne se fait pas, faute d'alimens solides; toutes les parties du corps se durcissent, sont racornies et resserrées. Les ivrognes sont tourmentés par une soif qui les dévore et qu'ils cherchent vainement à éteindre; ils se trouvent dans le cas de ces hydropiques dont parle Ovide :

Quo plus sunt potæ plus sitiuntur aquæ.

Alors surviennent des engorgemens, des obstructions de viscères ab-

dominaux, source intarissable d'hydropisies de toute espèce, qui moissonnent les grands buveurs à la fleur de l'âge; mais de tels effets arrivent toujours lentement. Pour qu'il abrutisse tout à la fois le physique et le moral, il faut, pense *Cabanis*, que cet abus soit porté au dernier terme. Il est rare que cet abrutissement soit produit sans le concours des spiritueux ardens, auxquels les ivrognes ont recours pour augmenter l'énergie du vin, qui n'agit plus assez vivement sur leur palais.

L'apoplexie est un des accidens les plus ordinaires produits par l'excès du vin; elle n'est, pour ainsi dire, dans ce cas, que le dernier degré de l'ivresse. La sensibilité est altérée, le système nerveux est alors dans une sorte d'assoupissement, de stupeur, qui amènent la cessation de l'action des sens, de l'entendement et du mouvement volontaire; la figure est pâle, abattue. On connaît cette observation d'*Henricus-ab-Heers*, rapportée par *Pinel*. « Un homme, dans un état d'ivresse, était plongé dans un sommeil profond depuis quatre jours; on imagina que la cause pouvait être une compression du cerveau à la suite d'une fracture, et on se disposait déjà à faire l'opération du trépan. *Henricus-ab-Heers*, en observateur habile, examine les tégumens de la tête et n'y aperçoit aucune lésion; il trouve le pouls bien développé, la respiration libre, point du tout stertoreuse; il rapproche toutes les autres circonstances, et affirme avec assurance que l'opération est superflue. En effet, ayant arraché avec effort quelques poils de la moustache de cet ivrogne, celui-ci se réveille en sursaut; il s'emporte avec violence contre le médecin, avec menace de le frapper s'il ose encore toucher à sa barbe. » L'excès du vin peut donner lieu, 1°. aux hémorrhagies actives, telles que, épistaxis, hématémèse, hémoptisie; 2°. aux fièvres inflammatoires bilieuses, qui le reconnaissent, dit *Grimaud*, comme leur principale cause; 3°. à des phlegmasies sans nombre, telles que la pneumonie et autres inflammations de poitrine, l'hépatite, la phrénésie, la gastrite, la péritonite, etc.; 4°. à des accidens nerveux, tels que la paralysie, l'épilepsie, le *delirium tremens*, etc.; 5°. à une foule de lésions organiques, telles que

squirrhes et autres affections carcinomateuses de l'estomac, altérations organiques du foie et des autres viscères abdominaux ; anévrysmes du cœur, de l'aorte ; hydropisies, anasarque ; diabètes, etc. Il serait trop long d'énumérer toutes les maladies qui composent le hideux cortége de l'intempérance.

Vin considéré comme moyen thérapeutique. Tout à l'heure poison mortel, le vin va présenter ici la liste de ses bienfaits, plus longue encore que celle des maux nombreux qu'on l'a vu produire. Partout où l'organisme languit dans une atonie, dans une débilité profonde, qui ne résulte pas de son excès, son effet réparateur est certain. Il est employé comme stimulant, tonique, fortifiant, il ranime le principe vital prêt à s'éteindre. *Hoffmann* disait que le vin était plutôt un médicament qu'un aliment; *Huxam* le met au-dessus de tous les cordiaux fournis par l'art. On l'administre seul ou mêlé avec l'eau, ou bien associé à d'autres stimulans.

Les maladies suivantes reçoivent de cet agent thérapeutique d'heureuses modifications. Les fièvres inflammatoires, quand les symptômes inflammatoires ayant disparu, il reste une faiblesse assez grande. Les fièvres gastriques et bilieuses ; *Pinel* l'administre quand les forces s'affaiblissent, et quand l'estomac étant débarrassé de toute matière morbifique, il y a débilité ; le même auteur indique l'usage du vin dans les fièvres intermittentes au jour d'apyrexie. Les fièvres adynamiques et les fièvres ataxiques : dans les fièvres adynamiques on l'administre lorsque les symptômes de faiblesses sont portés au plus haut degré, excepté cependant un cas de délire ou d'un assoupissement profond indiquant l'un et l'autre une congestion cérébrale qui augmenterait par l'usage du vin ; il faut l'administrer avec circonspection, car autrement il ne produirait qu'une excitation passagère suivie bientôt d'une faiblesse mortelle : il est généralement employé dans la dernière période et lors de la convalescence. Dans les fièvres adynamiques, par suite de séjour dans les amphithéâtres et dans les prisons : à l'instant qu'on en ressent l'atteinte, dit *Pinel*, on

doit boire un verre de vin généreux. Dans les fièvres ataxiques il est conseillé par un grand nombre d'auteurs, *Pringle*, *Buchan*, etc., par M. le professeur *Richerand*; *Pinel* le conseille surtout dans la fièvre ataxique sporadique : cet auteur dut à l'usage d'un vin vieux d'Arbois la guérison d'une fièvre ataxique intense qui manqua l'enlever aux sciences médicales. Le vin a des effets inappréciables, dit *Pringle*, quand il y a lenteur de la voix, faiblesse du pouls et des mouvemens; mais il ne veut pas qu'on cherche à exciter les sueurs à l'aide de cette boisson. La parole est-elle brève, les yeux hagards, les mouvemens désordonnés, le délire furieux, les convulsions fortes, le pouls dur, etc., le vin doit être proscrit. Le vin convient dans toutes les fièvres en général, lorsqu'il y a prostration des forces et que la vie menace de s'éteindre par excès de débilité. Durant la peste de Nimègue, *Diemerbroeck* sauvait ses malades en les mettant d'humeur joviale à l'aide d'un vin blanc donné par intervalle. Lors de la peste d'Égypte, M. le professeur *Des Genettes* triompha du fléau, et parvint à arrêter ses effrayans ravages par l'usage du vin et des autres spiritueux, et plus encore par sa courageuse intrépidité. Les naufragés de *la Méduse* ne durent la conservation de leur horrible existence, sur le radeau, qu'à quelques gouttes de vin dont ils humectaient leurs lèvres ulcérées. La gangrène : il est très-avantageux dans cette affection, soit comme topique, soit comme remède interne, excepté dans celle produite par excès d'inflammation. La variole, la rougeole compliquées d'adynamie. La pustule maligne : son emploi est surtout avantageux pour combattre cette affection. La dysenterie, les diarrhées chroniques, lorsque ces maladies sont sur leur déclin; *Celse* le regardait comme un des meilleurs médicamens dans ces cas. Les hémorrhagies passives : on l'a même recommandé en injection dans l'utérus, pour arrêter les hémorrhagies passives par suite d'inertie de cet organe après l'accouchement; mais lors de l'accouchement on a trop souvent abusé de son emploi, il n'est que peu de circonstances dans lesquelles on puisse en permettre l'usage. Les maladies chroniques : le vin est alors tout-puissant pour soutenir le principe de la vie, qui ne

jouit plus d'une réaction suffisante. Les hydropisies passives sans altérations organiques. Le diabètes survenu à la suite de causes débilitantes; *Buchan* le dit, dans ce cas, un remède héroïque. Le rachitis : *Boerhaave* conseille le vin dans cette maladie, et M. le professeur *Dubois* en fait souvent usage pour la combattre. Le scorbut : uni à de bons alimens, il concourt énergiquement à arrêter les symptômes effrayans de cette affection. Les scrophules, le carreau, maladies peu communes dans les pays vignobles. La leucorrhée, la mélancolie, l'hypochondrie, l'hystérie; *Sydenham* a guéri certaines femmes hystériques à l'aide d'un verre le vin d'Espagne. La débilité musculaire, les épuisemens, tristes résultats de l'excès des plaisirs de Vénus et de l'onanisme, réclament surtout ses bons effets; *Tissot* rétablit la santé d'un jeune homme épuisé par les plaisirs mortels de l'onanisme en lui faisant prendre à ses repas d'excellent vin de Bourgogne avec parties égales d'eau. Le vin sert journellement à la guérison de l'hydrocèle par l'injection, et la chirurgie comme la médecine a recours à chaque instant aux effets stimulans et réparateurs du vin.

Hygiène du vin.

L'usage du vin peut être permis à tous les individus en bonne santé; mais cet usage doit être dirigé de manière à conserver la santé en lui donnant de l'énergie et lui prêtant des forces nouvelles pour résister aux assauts qu'il lui faut soutenir durant le cours orageux de la vie. L'abus de cette liqueur a peut-être plus d'inconvéniens que son entière privation. Cependant le cœur d'un buveur d'eau n'est pas moins accessible aux passions qui agitent le cœur d'un ivrogne. Le soin de poignarder César fut également confié à Cassius, buveur d'eau, et à Cimber, ivrogne de profession. Cassius répondait aux conjurés qui lui demandaient s'il voulait entrer dans la conjuration : « Eh! comment pourrais-je supporter un tyran, moi qui n'ai jamais pu supporter le vin! » *Hippocrate* recommande son mélange avec l'eau. La conduite à tenir pour ce mélange est différente, suivant l'espèce de

vin. Un vin léger, aqueux, exige peu d'eau ; un vin spiritueux, alcoholique, en demande davantage. C'est à ce dernier que doit s'appliquer l'axiôme :

Si vinum aquâ dilues, vinum perdis;
Si non dilues, te perdis.

Les vins les plus avantageux pour l'usage habituel sont les vins aromatiques de saveur agréable, ni trop sucrés, ni trop alcoholiques. Il est des personnes que le vin incommode, et quelle qu'en soit la cause, les effets suivans indiquent de s'en abstenir. « On peut être assuré, dit *Tourtelle*, que l'usage du vin est nuisible, et l'on doit se l'interdire quand il produit les effets suivans : après en avoir pris une petite quantité, l'haleine vineuse, des rapports aigres, de légères douleurs de tête ; et lorsqu'après en avoir bu une plus grande quantité, il occasione des étourdissemens, des nausées, l'ivresse, et surtout quand cette ivresse est sombre, chagrine, querelleuse, portée à la colère et à la fureur. Les hommes sur lesquels le vin produit de semblables effets, et qui persistent dans son usage, périssent misérablement vers la cinquantième année de l'âge. » Certaines gens boivent beaucoup de vin habituellement sans en ressentir d'incommodité ; plusieurs même arrivent à un grand âge. « J'ai vu beaucoup de vieillards, dit *Cabanis*, qui toute leur vie avaient largement usé du vin, et qui, dans l'âge le plus avancé, conservaient toute la force de leur esprit et presque toute celle de leur corps. » Ce célèbre médecin remarque encore que les pays vignobles sont ceux où l'on rencontre le plus d'octogénaires. L'usage du vin doit recevoir des modifications suivant les individus. Il convient, en effet, à tel individu doué de tel tempérament, et ne convient pas à tel autre ; tel vin convient mieux aussi que tel autre. Nous considérerons donc l'emploi hygiénique du vin relativement à l'âge, au sexe, aux tempéramens, aux constitutions, au genre de travail, aux saisons et climats, et enfin à l'habitude.

Age Le système nerveux chez les enfans, leur extrême susceptibilité, leurs dispositions aux spasmes, aux affections convulsives, la

tendance des humeurs vers le cerveau, la rapidité de la circulation, sont autant de circonstances qui doivent rendre le vin plus nuisible qu'utile à cet âge. On doit surtout en proscrire l'usage à l'époque de la dentition; il aggraverait alors les accidens nerveux que cause ordinairement à l'enfance la douloureuse éruption des dents. Platon défend le vin jusqu'après l'âge de la puberté; *Celse* le trouve avantageux dans l'enfance, mêlé à un peu d'eau : c'est aussi le précepte d'*Hippocrate*. Il convient surtout aux enfans essentiellement disposés aux scrophules et au rachitisme; il augmente chez eux l'énergie des propriétés vitales; leurs fonctions digestives languissantes s'exercent avec plus d'activité. Il aide l'estomac à se débarrasser des nombreux et mauvais alimens dont il est à chaque instant chargé. Les vins doux, sucrés, conviennent surtout à cet âge. A l'époque de la puberté, l'homme, possédant des facultés nouvelles, éprouvant des sensations plus vives, se trouve dans un état d'éréthisme général qui ne peut permettre l'usage des stimulans, principalement celui du vin, qui excite l'appareil générateur et anime les passions. Le vin est le meilleur remède contre le froid de la vieillesse; il fortifie, réchauffe le vieillard débile, et active ses forces digestives. *Celse* le leur recommande le matin et après le repas. Il soutient l'énergie de la contractilité musculaire. Platon l'appelait le *lait des vieillards*.

Sexe. Un vin alcoholisé et pur ne peut convenir aux femmes, si faciles aux impressions nerveuses. Chez les Romains, des lois sévères, même un peu barbares, en défendaient l'usage aux femmes : celles qui étaient surprises étaient condamnées à être fouettées publiquement. Un mari qui surprenait sa femme dans un état d'ivresse avait le droit de la traiter comme il le jugeait à propos. La femme de Cnéius Domitius fut condamnée à perdre sa dot pour s'être enivrée. Caton le censeur avait même ordonné d'embrasser les femmes sur la bouche pour s'assurer si elles sentaient le vin. Les vins doux et sucrés sont ceux que les femmes préfèrent; ceux-là aussi leur conviennent davantage. La jeune fille chlorotique ressent de leur usage des effets favorables; ils facili-

tent ses menstrues. Les femmes éviteront d'ailleurs une foule d'accidens hystériques par son mélange avec l'eau, en calmant, comme le disait Plutarque, les ardeurs de Bacchus par le commerce des nymphes.

Tempérament. Le tempérament lymphatique est celui que l'action stimulante du vin modifie le plus avantageusement. Les sujets lymphatiques, à chairs molles, flasques, à teint pâle, dont les forces sont faibles, les mouvemens lents, les engorgemens fréquens, dont les fonctions s'exécutent avec peine, trouvent dans l'usage du bon vin, joint à l'exercice, un heureux changement à leur constitution languissante. Les vins doux, aromatiques, un peu alcoholiques leur conviendront; ils éviteront les vins aqueux, acidules. Le tempérament nerveux supporte difficilement le vin; cependant le vin, pris en petite quantité et par intervalles, ayant un effet calmant, un peu narcotique, provoque le sommeil chez les personnes nerveuses. Le tempérament bilieux exige aussi un usage très-modéré du vin. Les bilieux éviteront les vins mucoso-sucrés, qui resserrent le ventre, et aident les engorgemens du foie et des viscères abdominaux; pour eux, les vins aqueux, acidules, un peu alcoholiques, sont avantageux. Le vin est contraire au tempérament sanguin. Les personnes pléthoriques, qui ont les vaisseaux capillaires très-développés, le teint fleuri et coloré, doivent user du vin avec la plus grande réserve, éviter les vins alcoholiques, ou les prendre très-étendus d'eau. Le vin augmente l'action du cœur, accélère la circulation, détermine le sang à se porter vers les parties supérieures, et dispose à l'apoplexie, aux hémorrhagies actives, surtout à l'hémoptysie. Les vins aqueux, acidules, seront ici les seuls avantageux.

Constitution. On peut rapporter ici ce qui a été dit des tempéramens : les personnes faibles doivent rejeter l'usage de ces vins sucrés qui, loin de faciliter leurs digestions presque toujours difficiles, y sont, au contraire, un obstacle, et finissent bientôt par causer une inertie générale.

Professions. L'usage du vin convient surtout : 1°. aux artisans soumis à des travaux sédentaires, pour prévenir l'inertie, résultat ordinaire de leur sédentaire existence ; 2°. aux hommes livrés à des travaux pénibles, aux cultivateurs, aux vignerons, pour soutenir les forces continuelles qu'ils déploient, surtout lorsque les chaleurs les amollissent par une abondante transpiration ; 3°. aux militaires qui bravent jour et nuit les intempéries des saisons et sont harassés par des marches pénibles et forcées ; 4°. aux ouvriers soumis aux mêmes influences. Pour les hommes de lettre, le vin est plutôt un médicament qu'une boisson habituelle ; ils ont surtout des précautions à prendre. « Ces personnes, dit *Celse*, sont-elles sujettes aux rapports nidoreux, leur digestion est-elle lente, elles feront usage de temps en temps d'un verre d'eau froide ou d'un peu de vin généreux. » *Zimmermann* les invite à prendre garde d'outrepasser la juste mesure de *Celse*. le vin détermine chez ces gens des douleurs néphrétiques et produit la pierre.

Saisons et *climats*. *Celse* recommande le vin pur en hiver s'il est humide et froid. Les tissus étant resserrés, la transpiration n'a plus lieu ; le vin provoque à l'intérieur, par son action excitante, des sécrétions plus abondantes qui en tiennent lieu ; il fait en même temps réagir la chaleur vitale que le froid épuise continuellement au dehors. Le vin est encore utile en automne. *Celse* veut qu'au printemps on le mélange avec un peu d'eau, toute cause d'excitation un peu vive devant être évitée à cette époque, surtout aux jeunes gens. Son usage est surtout avantageux en été, lorsque l'action stimulante d'une atmosphère embrasée force l'homme à combattre, par des excitations internes vives, cette distration des forces qui se portent toujours au-dehors. Les organes sont alors frappés d'une véritable débilité relative; les sueurs sont abondantes ou même excessives, l'innervation est à son comble. Le vin, pris modérément, remet les forces en équilibre, l'harmonie se rétablit et à la débilité succède le bien-être, l'activité et une vigueur nouvelle. Le vin convient également dans les climats chauds comme dans les climats humides, pour les mêmes raisons qu'il convient l'hiver et l'été.

Habitude. Il ne faut s'accoutumer que le plus tard possible au vin. Plus on en fait usage en santé, moins son effet est favorable en maladie ; son action médicale est en raison inverse de son emploi hygiénique. Il serait imprudent à celui qui a toujours fait usage du vin de le remplacer subitement par l'eau. Dans les maladies, il faut compter pour quelque chose cette habitude que les malades avaient de prendre du vin ; il y aurait peut-être danger à les en priver entièrement d'abord, on ne doit y arriver que graduellement. Tel individu qui n'en a pas l'habitude est frappé d'ivresse en buvant une petite quantité de vin spiritueux ; tandis que tel autre, véritable Silène, en boira vingt fois plus sans en être incommodé.

L'habitude du vin devient bientôt une passion impérieuse qu'il n'est plus possible de détruire; rien, en effet, n'est plus incurable que l'ivrognerie, comme l'annonce ce vieil adage : *qui a bu boira.* L'homme alors, victime de cette funeste passion, marche à sa fin avec le cortége des maladies que l'ivrognerie traîne à sa suite, et sa fin est encore une catastrophe ; le malheureux n'a pas voulu écouter ce conseil philantropique de Martial aux amis de Bacchus.

Immodicis brevis est ætas et rara senectus.

FIN.

HIPPOCRATIS APHORISMI.

I.

Facilius est potu repleri quam cibo. *Sect.* 2, *aph.* 11.

II.

Famem vini potio solvit. *Ibid.*, *aph.* 21.

III.

A multa potione rigor et délirium, malum. *Sect.* 5, *aph.* 7.

IV.

Anxietatem, oscitationem, horrorem, vinum par pari aquâ solvit. *Sect.* 7, *aph.* 56.

V.

Oculorum dolores meri potus, aut balneum, aut fomentum, aut venæ sectio, aut purgatio solvit. *Sect.* 6, *aph.* 31.

IV.

Si quis ebrius ex improviso mutus fiat, convulsus moritur, nisi febris corripuerit, aut ubi ad horam quâ crapulæ solvuntur, pervenit, locutus fuerit. *Sect.* 5, *aph.* 5.